

「特集」

未来へわたす石川の酒

文＝瀬戸内みなみ

18 第一章 能登流を受け継ぐ杜氏の仕事

25 SAKE column 1

石川オリジナル酒米「百万石乃白」を知る！

第二章

26 受け継ぎ醸し続ける石川酒の未来

36 SAKE column 2

買って、飲んで応援！ 能登の酒を止めるな！

37 未来へわたす石川の酒〔案内図〕



異なる酒米で造られた山廃シリーズと2018 Vintage 限定酒を堪能。農口尚彦研究所内「杜庵」にて

12 Interview しなやかな挑戦 文＝森綾
のん 俳優・アーティスト

40 特別企画 文＝服部夏生
アンパンマン列車で巡る四国

7 京都の路地まわり道 文＝千宗室
三ツ鳥居

9 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文＝ツレツレハナコ

11 インド母の圧力鍋

11 諸国名産お国言葉採集 文＝篠崎晃一
べこ「福島県」

39 柳家喬太郎の旅メシ道中記
千両のみそたま
「愛知県名古屋市」

44 最終回 帰ってきた！ みほとけさんの
奈良仏めぐりユニーク編
長谷寺・難陀龍王立像
「奈良県桜井市」

48 地元にエール これいいね！
野球カステラ「兵庫県神戸市」

51 新幹線で建築さんぽ 文＝甲斐みのり
薬膳喫茶KURA「小田原駅」

52 おいしいもんには理由がある 文＝土井善晴
極みのコーヒータイム「福岡市」

58 旬 News & Topics

60 美 Art & Entertainment
62 遊 Event & Festival

旅の小箱 from J R 西日本、J R 東海

64 新幹線をはじめ、ますます鉄道が便利に！

3月15日(土)、ダイヤ改正

今春運行開始「ONE PIECE 新幹線」

66 麦わらの一味と

「偉大なる線路」に乗り出そう！

67 「WEST EXPRESS 銀河」

「はなあかり」で旅しよう！

68 北陸新幹線に乗ってでかけよう！

69 「EX旅先予約」で桜の名所を便利に巡る

壮観の花見が叶う奈良旅へ

70 癒しの仏像と円空の足跡をたどる

「円空のあしあと」キャンペーン開催中

72 ひととき倶楽部
読者からのお便り
今月のプレゼントなど

74 次号のお知らせ

76 ルートマップ
東海道・山陽新幹線時刻表



今回訪れた4蔵の日本酒を集めました。蔵ごとに輝く個性を飲み比べてみてください
写真＝佐々木実佳(上も)

A close-up photograph of a hand pouring sake from a colorful ceramic bottle into a green ceramic cup. The bottle is decorated with a yellow and red pattern and a central circular motif featuring a colorful bird. The cup is green with a white and blue pattern. The background is a warm, blurred wooden surface.

特集

未来へわたす 石川の酒



能登杜氏^{とうじ}を擁する美酒の宝庫・石川県。
酒造りに適した寒冷な気候、
霊峰白山をはじめとする
山々からの豊かな水の恵みがあり、
たしかに技術を持つ杜氏と
蔵人の情熱^{じやうねつ}が注がれた酒は
国内外から愛されています。
令和6年能登半島地震から約1年――。
被災した能登の蔵は、
復興への道を探しながら
この冬も酒造りを続けています。
石川県各地を巡り、
酒造りの^く今^をを追います。

文＝瀬戸内みなみ

Setouchi Minami

写真＝佐々木実佳

Sasaki Mika

加賀野菜や石川県で水揚げされる「加能ガニ」を使った和食、北陸の地酒が楽しめる金沢市の「日々魚数寄 東木くひびさかなずき とうぼく」(28頁)。山中漆器の椀や九谷焼の酒器など器にもこだわりが詰まっている

第一章

能登流を受け継ぐ

杜氏の仕事

石

川県の北端、日本海に突き出した能登半島の冬は寒く、厳しい。風が吹き、雪が降る。農作業や漁ができないその時期、男たちは出稼ぎに出た。

酒蔵で働く者も多かった。一冬、蔵で集団生活をしながら酒を造るのだ。彼らはやがて酒造技術を蓄積し、江戸時代から「能登衆」と呼ばれる技能集団とみなされるようになる。

「能登はやさしや土までも」という言葉のように、この地で暮らすひとたちの温和で、忍耐強いとされる気質が、酒造りに合っていたのだろうか。

明治に入って鉄道が敷かれると、能登衆は遠く近畿、東海など、各地へ請われて出かけた。集団を統率するのが、杜氏と呼ばれるリーダーだ。能登出身、または能登流の酒造技術を身につけた杜氏を「能登杜氏」という。その流儀で造る酒は濃く、華やかとされた。

杜氏はまた、酒造りの全責任を一身に負う。酒は米で造る。米は、財産にも等

しい。蔵元の財産を預かる杜氏がひとたび造りに失敗すれば、その年にも酒蔵が潰れることが昔はよくあったそうだ。なぜ米と水から酒ができるのか、その精緻で複雑な仕組みが科学的に解明されていない頃は、職人の経験と勘に頼るほかなかった。だから製造過程で腐ってしまうことも多く、それに気づいた杜氏が夜逃げをしたり、自死を選ぶことさえあったという。

農口尚彦研究所

農口尚彦さんは1932（昭和7）年、「能登杜氏の里」のひとつ、珠洲郡内浦町（現・鳳珠郡能登町）で生まれた。祖父も父も杜氏だった。農口さんが中学校卒業後、16歳で酒造りの道に入ったのは、「宿命？ そうかもしれんね」と笑う。92歳の今も酒造の陣頭指揮をとり、冬中休むことなく現場に立つ。これまでの76年間、一日たりとも酒のことを考えない日はなかったといっている。

28歳で杜氏になった。米の旨みと、喉越しのキレ。農口さんの造る酒は美味いと評判になり、全国新酒鑑評会で立て続けに金賞を受賞した。初めての金賞は杜氏就任から7年目、以降12年連続を含む通算27回。また近代化の波のなかで消えかけていた酒造技術「山廃仕込み」を復活させ、さらにそれまであまり一般には



なだらかな山々に囲まれ、季節ごとの山菜が豊富に採れるほど自然豊かな場所に立つ農口尚彦研究所

飲まれていなかった吟醸酒を世に広めた、その立役者のひとりとなったことでも知られる。

能登から南下して金沢市へ、そしてさらに南へ。小松市観音下町に、農口さんが現在杜氏を務める「農口尚彦研究所」がある。酒蔵は2017（平成29）年に新築されたものだ。これまで積み上げた経験と知識をもとに農口さんが基本的な設計をし、合理性と効率、衛生を追求した理想の蔵である。それでも、実際に使っているとさらに改善点が見つかる。飽くなき追求心がとどまることはない。川をはさんだ向かい側に見える観音山に、黄色い岩肌を見せる採石場が切り立つ。その光景は、荒々しくも神々しい。



蒸した米に麹菌を振り、麹造りを行う麹室(こうじむろ)。米の状態を、触れて、見て、温度を細かく測り見極める農口さん。麹造りをなにより大切にしている

第二章

受け継ぎ醸し続ける

石川酒の未来

金沢市
やちや
酒造
【加賀鶴】



酒米「百万石乃白」を40パーセントまで磨き、北陸独自の金沢酵母で醸した「加賀鶴 純米大吟醸68号」。やちや酒造の人気ナンバーワンだ

1 50年前にアメリカで作られた柱時計の針がかりと回り、重々しいベルが時刻を告げる。見上げると、屋根に四角く開けられた明かり取りの窓から青空がのぞく。壁に掛けられた加賀友禅の優美な花嫁のれんが、悠々たる伝統に華やかさを添えている。

金沢市の老舗「やちや酒造」の併設シ

ョップを訪ねると、時を超えたこんな光景に迎えられる。

「明かり取りがあるのは、この建物が建てられた江戸時代中期には照明が乏しかったからですよ」

と、社長の神谷昌利さん。母屋・酒蔵ともに築約250年。国の有形文化財にも登録されている。



【右】荒っぽく削りだす“ちょんな削り”という独特な表面仕上げの太い梁が印象的な建築 【中】社長の神谷さんは、酒と水を交互に飲む「和らぎ水」の発案者としても知られる 【左】北国街道沿いに立つ。酒蔵見学も実施

白山市
車多酒造
【天狗舞】

令和6年元日、石川

県南部・白山市の

震度は5弱。「天狗舞」

の蔵元、車多酒造では幸

い損傷はなかったが、翌

1月2日には管理職を集

めて会議を開いた。杜氏

をはじめ、蔵人には震源

に近い能登半島出身者も

いたからだ。正月で帰省しているひとは、

当分は出社どころではないだろう。その

対応も考えなければならぬ。

被害の大きさが続々と伝えられるなか、

車多酒造9代目である専務・車多慶一郎

さんは、父の社長・一成さんの眩くらきが耳

から離れずにいた。

「櫻田くんはどうしているだろうか」

その頃、櫻田酒造社長・櫻田博克さん

は避難所で茫然ぼうぜんとしていた。能登半島の

先端、珠洲市嶋島町たじまちょうではほとんどの家が

倒壊。櫻田さん夫妻と両親、長男は全員

無事だったが、櫻田さんが曾祖父の代か

ら受け継ぎ守ってきた酒蔵も自宅も、見

る影もなく潰れてしまっていた。

もうこれで廃業だ。それを見た瞬間、

そう思ったという。地元の漁師町で飲ま

れ、愛されていることを喜びに、家族だ

けで大事に造り続けてきた酒だった。

「櫻田くん、うちのタンクを空けて待っ

とるぞ」——旧知の一成さんから酒造り

加賀平野に実る米と霊峰白山の
水の恵みを受けて、江戸の時代
より酒を醸し続けてきた車多酒
造。右から車多一成さん、慶一
郎さん、珠洲市櫻田酒造の蔵元
杜氏・櫻田博克さん



大正時代、神戸の外国人居留遊園で盛んだった野球をヒントに生まれたお菓子

野球カステラ

兵庫県神戸市

文＝神田綾子 写真＝阿部吉泰
Kanda Ayako Abe Yoshitomo



「手焼き煎餅おおたに」の野球カステラ。焼きたては外がカリッとしていて中はフワフワ。時間が経つとしっとりした味わいに。商品を実際に入手するには予約が望ましい。まめに更新しているインスタグラム@ootani453も要チェック

野球カステラの登場は、野球が日本で普及し始めた100年以上前まで遡る。明治時代、卵や小麦、蜂蜜といったハイカラな材料を用いた「瓦煎餅」が神戸で生まれ、旧居留地に近い煎餅店が、流行り出した野球に目を付けて、いわばサブメニューとして焼き始めたという。最盛期には市内の煎餅店の多くで扱っていたが、阪神・淡路大震災の影響などで徐々に店が減り、現在、野球カステラを焼く店は、市内で8軒を残すのみだ。

「手焼き煎餅おおたに」は創業100年余りの老舗。3代目の大谷芳弘さんは70代半ばを超えて「そろそろ潮時かな」とこぼす一方、「いつか、ドジャースの大谷選手に食べてもらいたいね」と語る。実は、野球カステラは近年、再び脚光を浴びている。

その立役者は志方功一さん。神戸市役所に勤める傍ら、「野球カステラ愛好会」を立ち上げて、その魅力を発信してきた*。「おいしただけでなく、大正時代の野球道具を写した焼型からは、野球の歴史が垣間見えて、奥が深いんで

*インスタグラム@yakyukasuteraaikokaiなどで情報を発信

珈琲美美〈びみ〉は、福岡の
コーヒーシーンを牽引した
故・森光宗男さんのお店。
奥様の充子さん(右)が店
とその味を守る

おいしいもんには わけ 理由がある

第75回

文〓土井善晴
Doi Yoshiharu
写真〓岡本寿
Okamoto Hisashi



博多はいまや、世界レベルのバリスタやロースターを輩出する、コーヒーアロマの香る町なのです

極みのコーヒータイム

《福岡市》



福岡城跡の南に位置し、赤レンガ貼りのレトロな外観が目を引く珈琲美美。大きな窓には古い焙煎機がディスプレイされており、足を止めて眺める通行人も少なくない。店の右隣は日本民藝協会の機関誌「民藝」編集長もつとめる高木崇雄さんの「工藝風向くふうこう」という工芸店で、現代作家の上質な焼き物や木工品などが揃う。コーヒーを楽しんだ後に寄ってみたいかが

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学副学長。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）、当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』（ウェッジ）など著書多数。

仕事で博多に行ったオフタイム。友人に誘われて、カフェ ブラジレイロという喫茶店で食事。少なめサイズとある「オムレツライスA」を注文して待っていると、ついさつき道端であいさつされたご婦人がお店に入ってから、「ああ先ほどの……」と思つたら、こちらの奥様でした。

カウンター席で、お客様とお店の間に立つ奥様のつづがない振る舞いがよく見えて、うれしくなりました。オムレツライスは、たっぷりのトマトシチュー（風）のソースに浮かんで、家庭では作れないオムライスに楽しくなります。

食後は奥様おすすめのコヒータイム。厚手の磁器のピッチャーに、温かいコーヒーカップ、冷たいポットのホイップクリームというセットです。コヒーはしっかりと引き締まったまろやかな風味。せつかくのコーヒーマグがクリーム味になるのが嫌で、ホイップクリームをスプーンにとり、直に砂糖をかけてクリームだけ食べて、ゆっくりコーヒーマグを味わっていたら、見ていた奥様がうれしそうに「おいしいものを楽しむからいいのよね」って。

「よかつたら」と出してくださったのが緑の脚のガラスのアイスコーヒー。こちらはクリアな印象がさらに深まり、熟した果物の搾り汁をいただいたよう。最後にクリームを入れて楽しみ、コーヒーマグのフルコースをいただいで、大満足でした。博多という活気にあふれた町のせいか、お店の人とすぐ仲良くなれる気がします。

そもそもコーヒーが日本にもたらされたのは江戸時代で、本格的に輸入が始まるのは1866（慶応2）年。1908（明治41）年、ブラジル・サンパウロ州政府からの70キロ入り7125袋の3年間無償供与の申し出に、砂糖の消費拡大の好機と、許可を出したのが大隈重信でした*1。

もしかしたら福岡の喫茶文化で原稿をまとめられるかなと思つて、「ひととき」編集部に相談したら、素早く調べてくれたのでしよう。2週間もしないうちに、福岡のコーヒー文化の取材が実現しました。

カフェブラジレイロ再訪

奥様のお名前は中村久美子さん。「ブラジレイロ」とはブラジルの男性のこと。1

